

**EPREUVE EP 1**  
**Dominante Production culinaire**  
**EP1 b) Techniques professionnelles de production de services N° 9**

**SITUATION 1** **Contrôler une mise en place** **15 Minutes**  
**Rectifier les erreurs constatées**

Contrôler et rectifier la mise en place type « Banquet » d'une table de 4 personnes, dressée en fonction du menu suivant :

<i>Menu</i>	<i>Vins</i>
Quiche Lorraine Darne de saumon grillée sauce béarnaise Pommes vapeur Tarte tatin et sa glace vanille	AOC Alsace Riesling  AOC Côteaux du Layon

Des erreurs se sont glissées dans la mise en place, vous devez en trouver 3.

**SITUATION 2** **Prise de commande** **10 Minutes**

Voir carte ci-jointe à fournir aux candidats 1 mois à l'avance

**SITUATION 3** **Préparation spécifique** **15 Minutes**  
**SERVIR UN VIN BLANC**

1. Préparer le matériel nécessaire au service d'un vin blanc.
2. Présenter, déboucher et servir le vin blanc à la table du jury.

<b>Groupement inter académique II</b>	Session <b>2003</b>	Code <b>30716 B 9</b>
Examen et spécialité <b>BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie Dominante production culinaire</b>		
Intitulé de l'épreuve <b>EP1 : b) Techniques professionnelles de production de services</b>		
Type <b>SUJET N° 9</b>	Date et heure <b>Mardi 24/06/03 14H &amp; 15H30</b>	Durée <b>1 heure</b>
Points <b>04</b>	N° de page total <b>S1/1</b>	

<u>Aadémie de :</u>	<u>Candidat n° :</u>
<u>Centre d'examen :</u>	<u>Date de l'évaluation :</u>
<u>Session :</u>	<u>Poste n° :</u>

SUJET 9

L'évaluation se déroule dans le cadre d'ateliers, au travers de 3 situations différentes. le candidat sera évalué sur ses capacités à mettre en œuvre des techniques professionnelles de production de services choisies dans les techniques A.

Maîtrise totale  
Maîtrise satisfaisante  
Maîtrise insuffisante  
Aucune maîtrise

Mettre une croix

TB	B	I	TI
----	---	---	----

**SITUATION 1 : MISE EN PLACE**

*Contrôler la mise en place en fonction de la situation définie*

--	--	--	--

*Rectifier les erreurs constatées*

--	--	--	--

**SITUATION 2 : PRISE DE COMMANDE COMMERCIALE**

*Avoir une tenue et un comportement adaptés*

--	--	--	--

*Expliciter une carte simple*

--	--	--	--

*Proposer des boissons adaptées au menu*

--	--	--	--

*Avoir des échanges simples en langue étrangère*

--	--	--	--

**SITUATION 3 : PREPARATION SPECIFIQUE**

*Organiser son travail*

--	--	--	--

*Respecter les techniques de débouchage d'une bouteille*

--	--	--	--

*Travailler avec méthode en respectant les règles d'hygiène*

--	--	--	--

*Effectuer le service de deux personnes en respectant la préséance*

--	--	--	--

TOTAL (Nombre de croix dans chaque colonne)

--	--	--	--

Observations des évaluateurs

3	2	1	0
---	---	---	---

X

--	--	--	--

=

Total sur 30 pts

--

Total sur 30 : 7,5

Note sur 4 pts  
(non arrondie)

--

Nom - Fonction - Emargement des évaluateurs

--

**EPREUVE EP 1**  
**Dominante Production culinaire**  
**EP1 b) Techniques professionnelles de production de services N° 10**

**SITUATION 1** **Contrôler une mise en place** **15 Minutes**  
**Rectifier les erreurs constatées**

Adapter la mise en place « à la carte » de la table de 4 personnes mise à votre disposition, à une mise en place « Banquet » pour le menu suivant :

<i>Menu</i>	<i>Vins</i>
Potage cultivateur Bœuf Bourguignon Pommes à l'anglaise Suprême d'oranges au coulis de fruits rouges	AOC Bourgogne Passe-tous-grains  AOC Saumur pétillant

La mise en place pour ce menu ne concerne que la table

**SITUATION 2** **Prise de commande** **10 Minutes**

Voir carte ci-jointe à fournir aux candidats 1 mois à l'avance

**SITUATION 3** **Préparation spécifique** **15 Minutes**  
**SERVIR DES APERITIFS**

1. Prendre la commande de 2 apéritifs d'après la carte suivante :

- Pastis
- Martini
- Whisky
- Porto
- Kir
- Jus de fruits.

2. Préparer les apéritifs au bar et servir à l'aide d'un plateau, les membres du jury.

**Remarque** : Il n'y a pas d'évaluation du bon de commande

<b>Groupement inter académique II</b>		Session <b>2003</b>	Code <b>30746 B 10</b>	
Examen et spécialité <b>BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie Dominante production culinaire</b>				
Intitulé de l'épreuve <b>EP1 : b) Techniques professionnelles de production de services</b>				
Type <b>SUJET N° 10</b>	Date et heure <b>Mardi 24/06/03 17H</b>	Durée <b>1 heure</b>	Points <b>04</b>	N° de page/total <b>1/1</b>



**BEP des Métiers de la restauration et de l'hôtellerie  
Dominante Production culinaire**

**EP1 : Epreuve ponctuelle  
Techniques professionnelles de production de services**

30746 B10

<b>Aadémie de :</b>	<b>Candidat n° :</b>
<b>Centre d'examen :</b>	<b>Date de l'évaluation :</b>
<b>Session :</b>	<b>Poste n° :</b>

**SUJET 10**

L'évaluation se déroule dans le cadre d'ateliers, au travers de 3 situations différentes. le candidat sera évalué sur ses capacités à mettre en œuvre des techniques professionnelles de production de services choisies dans les techniques A.

Maîtrise totale  
 Maîtrise satisfaisante  
 Maîtrise insuffisante  
 Aucune maîtrise

Mettre une croix

<b>TB</b>	<b>B</b>	<b>I</b>	<b>TI</b>
-----------	----------	----------	-----------

**SITUATION 1 : MISE EN PLACE**

*Rectifier les erreurs constatées sur la mise en place carte*

--	--	--	--

*Modifier la mise en place carte en mise en place banquet selon la situation définie*

--	--	--	--

**SITUATION 2 : PRISE DE COMMANDE COMMERCIALE**

*Avoir une tenue et un comportement adaptés*

--	--	--	--

*Expliciter une carte simple*

--	--	--	--

*Proposer des boissons adaptées au menu*

--	--	--	--

*Avoir des échanges simples en langue étrangère*

--	--	--	--

**SITUATION 3 : PREPARATION SPECIFIQUE**

*Organiser son travail*

--	--	--	--

*Prendre une commande d'apéritifs*

--	--	--	--

*Respecter les techniques : verrerie et dosage*

--	--	--	--

*Effectuer le service des apéritifs à table à l'aide d'un plateau*

--	--	--	--

**TOTAL (Nombre de croix dans chaque colonne)**

--	--	--	--

**Observations des évaluateurs**

3	2	1	0
---	---	---	---

X

--	--	--	--

=

--	--	--	--

**Total sur 30 pts**

--	--	--	--

Total sur 30 : 7,5

--	--	--	--

**Note sur 4 pts  
(non arrondie)**

--	--	--	--

**Nom - Fonction - Emargement des évaluateurs**

--

**EPREUVE EP 1**  
**Dominante Production culinaire**  
**EP1 b) Techniques professionnelles de production de services N° 11**

**SITUATION 1** **Contrôler une mise en place** **15 Minutes**  
**Rectifier les erreurs constatées**

Rectifier et compléter la console individuelle d'une table de 4 couverts, regroupant l'ensemble du matériel à disposer pour une mise en place « banquet » adaptée au menu suivant :

<i>Menu</i>	<i>Vins et alcools</i>
Assiette de charcuteries Sarthoises Magret de canard de Challans au Muscadet Pommes de terre de Noirmoutier Soufflé glacé au Cointreau	AOC Jasnières  Cointreau

**SITUATION 2** **Prise de commande** **10 Minutes**

Voir carte ci-jointe à fournir aux candidats 1 mois à l'avance

**SITUATION 3** **Préparation spécifique** **15 Minutes**  
**SERVIR DES PÂTISSERIES**

- Dresser deux assiettes complètes de pâtisseries devant le client, à partir d'un chariot de 3 pâtisseries (le matériel sera préparé par le candidat) :

**Remarque** : Il sera mis à la disposition du candidat :

- du coulis de fruits rouges et de la crème anglaise.
- Tarte, bavaois et mousse au chocolat en P.A.I.

<b>Groupement inter académique II</b>		Session <b>2003</b>	Code <b>30720 B.11</b>	
Examen et spécialité <b>BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie Dominante production culinaire</b>				
Intitulé de l'épreuve <b>EP1 : b) Techniques professionnelles de production de services</b>				
Type <b>SUJET N° 11</b>	Date et heure <b>Mercredi 25/06/03 14H &amp; 15H30</b>	Durée <b>1 heure</b>	Points <b>04</b>	N° de page: total <b>S 1/1</b>

<b>Aadémie de :</b>	<b>Candidat n° :</b>
<b>Centre d'examen :</b>	<b>Date de l'évaluation :</b>
<b>Session :</b>	<b>Poste n° :</b>

SUJET 11

L'évaluation se déroule dans le cadre d'ateliers, au travers de 3 situations différentes. le candidat sera évalué sur ses capacités à mettre en œuvre des techniques professionnelles de production de services choisis dans les techniques A.

Maitrise totale  
Maitrise satisfaisante  
Maitrise insuffisante  
Aucune maitrise

Mettre une croix

TB	B	I	TI
----	---	---	----

**SITUATION 1 : MISE EN PLACE**

Contrôler une mise en place de console pour 4 couverts

--	--	--	--

Rectifier et compléter la console pour la situation définie

--	--	--	--

**SITUATION 2 : PRISE DE COMMANDE COMMERCIALE**

Avoir une tenue et un comportement adaptés

--	--	--	--

Expliciter une carte simple

--	--	--	--

Proposer des boissons adaptées au menu

--	--	--	--

Avoir des échanges simples en langue étrangère

--	--	--	--

**SITUATION 3 : PREPARATION SPECIFIQUE**

Organiser son travail

--	--	--	--

Respecter les techniques de découpe et service

--	--	--	--

Réaliser avec méthode le service de pâtisserie au chariot

--	--	--	--

Présenter un produit fini commercialisable

--	--	--	--

TOTAL (Nombre de croix dans chaque colonne)

--	--	--	--

<b>Observations des évaluateurs</b>

3	2	1	0
---	---	---	---

--	--	--	--

--	--	--	--

Total sur 30 pts

--

Total sur 30 : 7,5

Note sur 4 pts  
(non arrondie)

--

Nom - Fonction - Emargement des évaluateurs

--

**EPREUVE EP 1**  
**Dominante Production culinaire**  
**EP1 b) Techniques professionnelles de production de services N° 12**

**SITUATION 1** **Contrôler une mise en place** **15 Minutes**

**Rectifier les erreurs constatées**

Adapter la mise en place à la carte de la table de 4 personnes mise à votre disposition, en une mise en place banquet pour le menu suivant :

<i>Menu</i>	<i>Vins</i>
Œufs brouillés Portugaise Matelote d'anguilles Poires à l'Angevine	AOC Saumur Champigny  AOC Crémant de Loire

**SITUATION 2** **Prise de commande** **10 Minutes**

Voir carte ci-jointe à fournir aux candidats 1 mois à l'avance

**SITUATION 3** **Préparation spécifique** **15 Minutes**  
**SERVIR DU FROMAGE**

- Proposer et servir au jury 2 assiettes d'un assortiment de fromages à partir d'un plateau de 4 formes différentes (le matériel sera préparé par le candidat) :

La mise en place des couverts sur table est effectuée par le candidat

**Remarque** : Les fromages seront identifiés à l'avance

<b>Groupement inter académique II</b>		Session <b>2003</b>	Code <i>30720 B 12</i>	
Examen et spécialité <b>BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie Dominante production culinaire</b>				
Intitulé de l'épreuve <b>EP1 : b) Techniques professionnelles de production de services</b>				
Type <b>SUJET N° 12</b>	Date et heure <i>Mercredi 25/06/03 17H</i>	Durée <b>1 heure</b>	Points <b>04</b>	N° de page/total <b>S 1/1</b>

<u>Aadémie de</u> :	<u>Candidat n°</u> :
<u>Centre d'examen</u> :	<u>Date de l'évaluation</u> :
<u>Session</u> :	<u>Poste n°</u> :

SUJET 12

L'évaluation se déroule dans le cadre d'ateliers, au travers de 3 situations différentes. Le candidat sera évalué sur ses capacités à mettre en œuvre des techniques professionnelles de production de services choisies dans les techniques A.

Maitrise totale  
Maitrise satisfaisante  
Maitrise insuffisante  
Aucune maitrise

Mettre une croix

TB	B	I	TI
----	---	---	----

**SITUATION 1 : MISE EN PLACE**

*Rectifier les erreurs constatées sur la mise en place carte*

--	--	--	--

*Modifier la mise en place carte en mise en place banquet selon la situation définie*

--	--	--	--

**SITUATION 2 : PRISE DE COMMANDE COMMERCIALE**

*Avoir une tenue et un comportement adaptés*

--	--	--	--

*Expliciter une carte simple*

--	--	--	--

*Proposer des boissons adaptées au menu*

--	--	--	--

*Avoir des échanges simples en langue étrangère*

--	--	--	--

**SITUATION 3 : PREPARATION SPECIFIQUE**

*Organiser son travail*

--	--	--	--

*Mettre en place les couverts sur table*

--	--	--	--

*Respecter les techniques de découpe des fromages*

--	--	--	--

*Présenter une assiette de fromages destinée à la vente*

--	--	--	--

TOTAL (Nombre de croix dans chaque colonne)

--	--	--	--

Observations des évaluateurs

3	2	1	0
---	---	---	---

X

--	--	--	--

=

Total sur 30 pts

--

Total sur 30 : 7,5

Note sur 4 pts  
(non arrondie)

--

Nom - Fonction - Emargement des évaluateurs

--